

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Jarra de Tritan 2,5 L para Preparação Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP154682	<b>Modelo:</b>	P154682
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661634779

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P154682
<b>EAN</b>	8421661634779

### Descricao Resumida

Jarra de 2,5 L em Tritan de alta resistência, livre de BPA, com 6 lâminas para triturar gelo e misturas homogêneas. Ideal para liquidificadores profissionais.

## Descrição Completa

Esta jarra de 2,5 litros, fabricada em Tritan de alta resistência, é um acessório essencial para liquidificadores em cozinhas profissionais. Garante durabilidade e segurança alimentar, ideal para uso intensivo.

### Jarra 2.5L Profissional — Jarra de Tritan — Características Técnicas

<b>Material</b>	Tritan
<b>Cor</b>	Transparente
<b>Capacidade</b>	2,5 L
<b>Largura</b>	240 mm
<b>Profundidade</b>	180 mm
<b>Altura</b>	340 mm
<b>Peso</b>	1,25 kg
<b>Sistema de Lâminas</b>	6 lâminas
<b>Livre de BPA</b>	Sim
<b>Modelos Compatíveis</b>	P154622, P154623

### Aplicações Profissionais

Esta jarra de 2,5 L é ideal para estabelecimentos com alta demanda de preparação de líquidos, como sumos, batidos, molhos e cremes. Perfeita para cafés com cozinha, pastelarias, restaurantes de bairro, hamburgarias, snack-bares e cantinas. A sua capacidade e resistência são adequadas para a produção contínua em cozinhas profissionais e serviços de catering.

### Jarra Liquidificador — Principais Vantagens

- Construção em Tritan de alta resistência, garantindo durabilidade e transparência mesmo com uso intensivo.
- Livre de BPA, assegurando a segurança alimentar e a ausência de substâncias nocivas.
- Sistema de 6 lâminas eficaz para triturar gelo e obter misturas perfeitamente homogêneas.
- Capacidade de 2,5 litros, permitindo o processamento de grandes volumes de ingredientes de uma só vez.
- Ranhura superior na tampa para adicionar líquidos durante o funcionamento, otimizando o fluxo de trabalho.

#### **Qual o material desta jarra?**

É fabricada em Tritan de alta resistência, um material durável, transparente e livre de BPA, ideal para uso alimentar profissional.

#### **Esta jarra é compatível com qualquer liquidificador profissional?**

Não, esta jarra foi concebida para ser compatível especificamente com os modelos P154622 e P154623.

#### **Posso triturar gelo com esta jarra?**

Sim, o seu sistema de 6 lâminas foi projetado para triturar gelo e obter misturas homogêneas de forma eficiente.

#### **Qual a capacidade máxima de líquidos que posso preparar?**

A jarra tem uma capacidade útil de 2,5 litros, permitindo trabalhar com volumes consideráveis para as suas preparações.

#### **É possível adicionar ingredientes enquanto o liquidificador está a funcionar?**

Sim, a tampa inclui uma ranhura superior que permite a incorporação de líquidos durante o processo de mistura, sem necessidade de a remover.